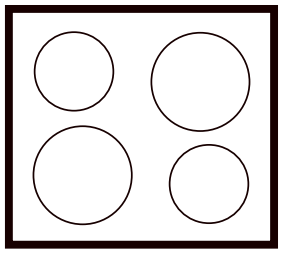
BEDIENUNGSANWEISUNG
mit Montageanweisungen

(GB) Instructions for use and installation instructions
(F) Instructions d' utilisation et avis de montage
(NL) Gebruiksaanwijzing en montagehandleiding
(I) Istruzioni di l'uso e di montaggio
(E) Instrucciones de Uso e Instrucciones de Montaje
(P) Instruções de uso com indicações para montagem



EKRS 600.0

222963 FA1

Küppersbusch
ALLERFEINSTE KÜCHENTECHNIK

Pour votre information

Lire attentivement le contenu de cette brochure. Ceci vous renseigne sur la sécurité, l'installation, le mode d'emploi et l'entretien de cet appareil.
L'appareil sert exclusivement à la cuisson des aliments.
Gardez soigneusement ce mode d'emploi.

Conditions de garantie

Les conditions de garantie applicables à cet appareil sont celles mises en vigueur par la représentation de notre firme dans le pays où l'achat a été effectué.
Sur demande et en tout temps, le revendeur auprès duquel vous avez acheté l'appareil vous en communiquera les dispositions particulières.
Pour l'application de la garantie, il est nécessaire de présenter, dans chaque cas, le document d'achat.

Sommaire

Vue d'ensemble de votre appareil 13

Précautions de sécurité 14

pour branchement et fonction
pour le plan de cuisson

Avant la première utilisation 14

Utilisation du plan de cuisson 14

Les degrés de cuisson
Témoins de chauffage
Renseignements concernant les casseroles adéquates

Nettoyage et entretien 15

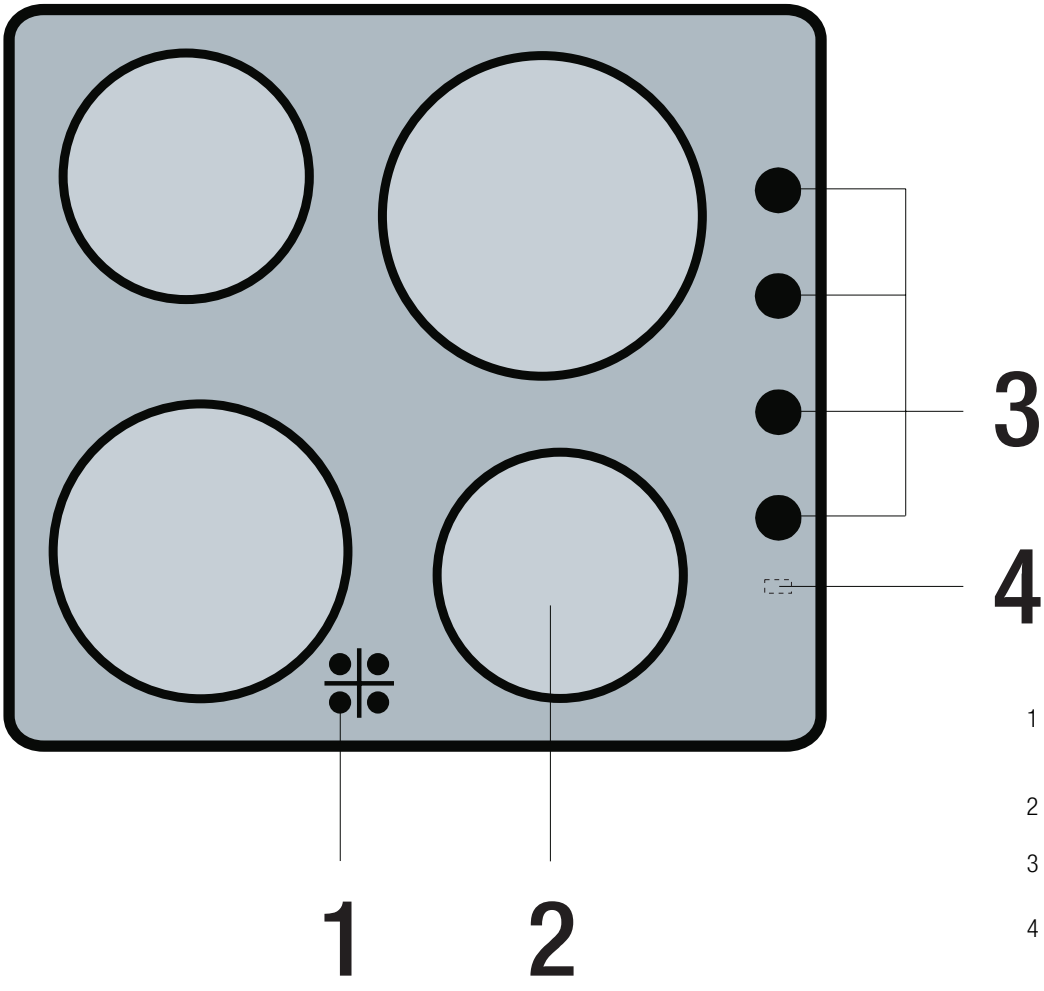
Dépannage 15

Remarque importante

Indication de montage 17

Remarques sur l'encastrement
Montage de la table de cuisson en vitro-cérame
Branchement électrique

Vue d'ensemble de votre appareil



1 Indicateurs de chaleur des plans de cuisson

2 Zone de cuisson

3 Régulateurs des plans de cuisson

4 Voyants de contrôle de mise en route

Précautions de sécurité

pour branchement et fonction

- Les appareils Küppersbusch sont construits conformément aux mesures de sécurité conseillées.
- Le branchement au secteur, l'entretien et reparation de l'appareil ne doivent être faits que par une personne spécialisée et en fonction des mesures de sécurité prévues.
  Les travaux non qualifiés pourraient être dangereux.
- Lors du fonctionnement, le surface de la plan de cuisson est très chaud. Il doit rester hors de portée des enfants.

pour le plan de cuisson

- La graisse ou l'huile très chaude peuvent s'enflammer. Les aliments avec de l'huile et de la graisse comme par ex. des pommes frites, doivent être cuisinés sous surveillance. Ne jamais éteindre à l'eau, graisse et huile enflammée! Poser un couvercle sur la flamme, éteindre la plan et tirer la casserole de la plan.
- En cas fêlure, bris avec éclat ou bris tout court de la plan de cuisson vitrocéramique, mettre aussitôt l'appareil en état d'hors fonctionnement. Couper le fusible.
- Ne pas poser d'objets fortement ou légèrement inflammables, d'objets déformables, directement sous la plan de cuisson, par ex. dans un tiroir.
- Ne pas poser les câbles aux endroits très chaudes du plan de cuisson.
- Ne pas utiliser la plan de cuisson vitrocéramique comme console.
- Ne pas allumer les foyers de cuisson sans récipient dessus.
- Ne pas poser de feuille d'aluminium ou de plastique sur les foyers de cuisson. Eloigner du foyer de cuisson chaud tout ce qui risque de fondre, par ex. objets ou feuilles en plastique, sucre et mets contenant beaucoup de sucre. Pour éviter d'éventuels endommagements, enlever immédiatement le sucre de la surface de cuisson, tout pendant qu'il est encore chaud, en grattant avec une lame de rasoir.
- Eviter de laisser brûler à nouveau les encrassements ou de laisser déborder les mets en bouillant.
- Les incrustations endommagent la zone de cuisson.
- Prière d'observer les indications de nettoyage et d'entretien.

Avant la première utilisation

Séparer l'emballage et les objets inutiles. Un nettoyage de l'appareil est à faire avant la première cuisson. Avec un torchon mouillé et un peu de savon à vaisselle, nettoyer le plan de cuisson.
Le plan de cuisson est résistante aux chocs de température (froid et chaleur) et est également très robuste.

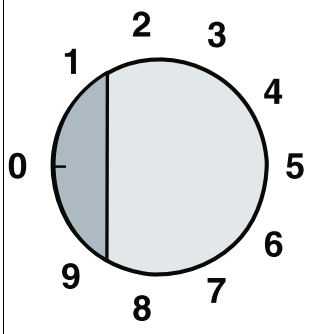
- Evitez de faire tomber des objets durs sur le plan de cuisson.
  Un choc ponctuel risque de provoquer la brisure de la plan de cuisson.
- Lors de la mise en marche des zones de cuisson, on peut entendre un court ronflement du chauffage. Cela est dû à des raisons techniques mais n'a aucune influence sur la qualité et la fonction.

Utilisation du plan de cuisson

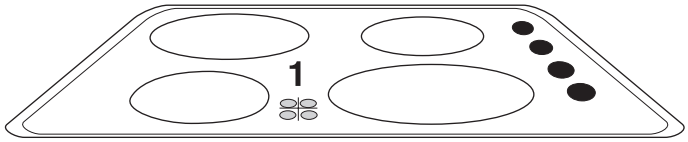
Faire attention aux indications de sécurité!

Les degrés de cuisson

Chaque foyer de cuisson est équipé de son regleur. A coté des regleurs, sont marqués neuf niveaux de cuisson. Le choix entre les niveaux est possible. Cuire si possible tout d'abord à un niveau élevé et ensuite le reste de la cuisson à un niveau faible.

Le niveau de cuisson		Convient pour
	0	Eteindre
	1-3	Réchauffer Garder au chaud Source Décongeler
	4-5	Cuire à la vapeur Ciure à l'étuvée Cuire
	6-8	Frire Fritter
	9	Chauffer une grande quantité

Témoins de chauffage (1)

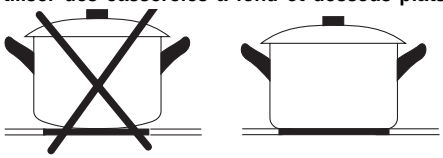


Ils sont allumés aussi longtemps que les zones de cuissons restent chaudes – même après les avoir arrêtées.
Attention! Le témoin peut ne pas s'allumer (Lampe defaillante). Dans ce cas vous n'avez pas d'indication que la zone est chaude. Faire remplacer la lampe.

Remarques concernant les casseroles adéquates

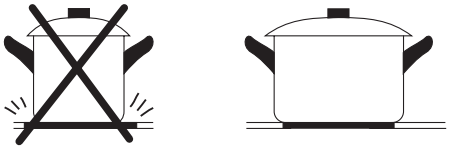
Vous économiser de l'énergie et du temps en utilisant une casserole adéquate.

Utiliser des casseroles à fond et dessous plats.



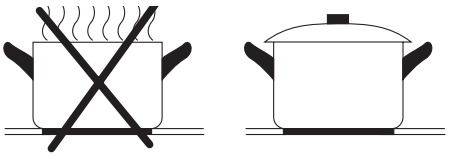
Les fonds de casseroles bombés prolongent considérablement les temps de cuisson et augmentent le besoin en énergie. Ne pas trainer les casseroles à fond rugueux sur la surface vitrocéramique, cela risque de la rayer. Si vous avez de la vaisselle en verre ou en porcelaine réfractaire, prière d'observer les remarques données par le fabricant.

Toujours choisir un diamètre de casserole adapté à celui du foyer de cuisson.



Cela permet d'économiser de l'énergie et diminue le temps de cuisson; cela évite la surchauffe de la surface de cuisson.

Dans la mesure du possible, toujours mettre un couvercle sur les casseroles.



Vous économisez beaucoup d'énergie en cuisant dans une casserole fermée. Les liquides et mets ne débordent que si la température est trop forte. Pour les zones de cuisson, vous pouvez régler exactement la température. Avec un peu d'exercice, vous réussirez rapidement à choisir le degré de cuisson exact afin que rien ne déborde lorsque vous aurez mis le couvercle.

Nettoyage et entretien

- Nettoyer le plan de cuisson après chaque utilisation.

- Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs ou agressifs!
- Généralement, il suffit de nettoyer après chaque utilisation avec un chiffon humide et un peu de produit à vaisselle. Sécher ensuite en frottant avec un chiffon sec.

- Eliminer les reste d'aliments sur le plan de cuisson vitrocéramique à l'aide d'un racloir à vitre. Eliminer immediatement le sucre et la matière plastique fondu sur le plan de cuisson chaud.
- Frotter les tâches tenaces avec un produit d'entretien habituel. Bien rincer ensuite à l'eau et sécher en frottant avec un chiffon sec.
- Passez la plan de cuisson vitrocéramique au produit d'entretien une fois par semaine. Il se forme une couche de protection et le nettoyage est plus facile. Prière d'observer les remarques respectives des fabricants de produits de nettoyage et d'entretien.

Dépannage

⚠ **Le dépannage doit être fait par une personne spécialisée!**

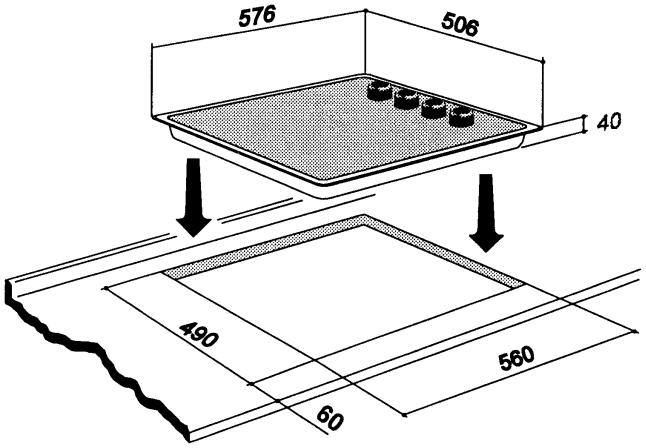
Vérifier tout d'abord, si c'est une faute de manœuvrement. Quelques pannes peuvent s'éliminer d'eux même.

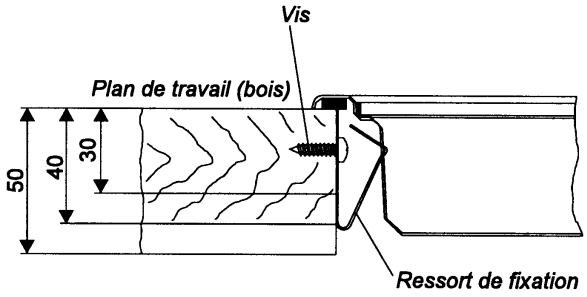
Panne	Cause	Remède
Indicateurs de chaleur des zones de cuisson en panne.	Ampoule grillée.	Appeler le service après vente. Danger de brûlure, car vous n'êtes pas prévenu des températures élevées.
Il n'est pas possible de débrancher le plan de cuisson.	Défaillance du composant électronique.	Débrancher le fusible.
Le plan de cuisson ne chauffe pas.	Fusible défectueux.	Vérifier le fusible et remplacer éventuellement.
	Régulateur du plan de cuisson pas tourné.	Tourner le régulateur du plan de cuisson.
	Régulateur du plan de cuisson défectueux.	Appeler le service après vente.

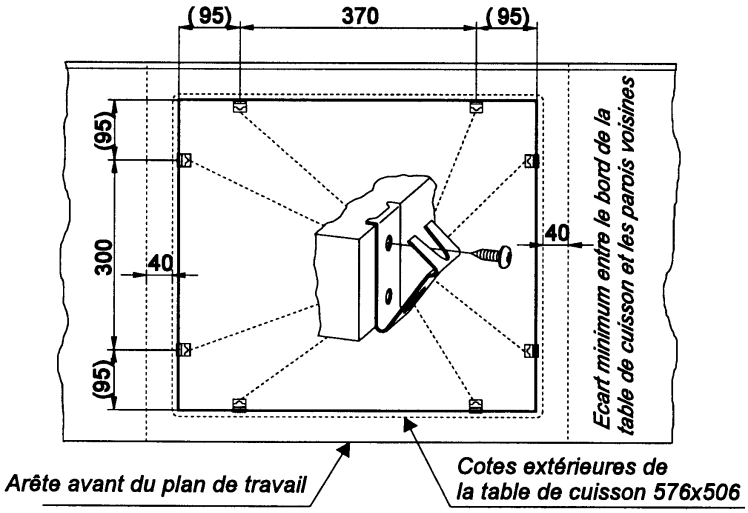
Remarque importante

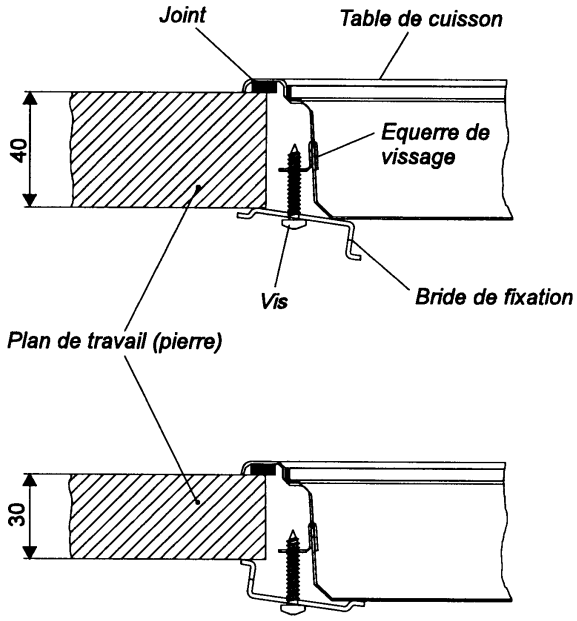
Les réparations pendant la période de garantie ne sont pas gratuites si l'endommagement est dû à une erreur de manipulation ou si vous n'avez pas respecté les conseils de dépannage. Pour avoir recours au service après vente ou pour les commandes de pièces détachées, prière d'indiquer les données mentionnées sur la plan caractéristique.

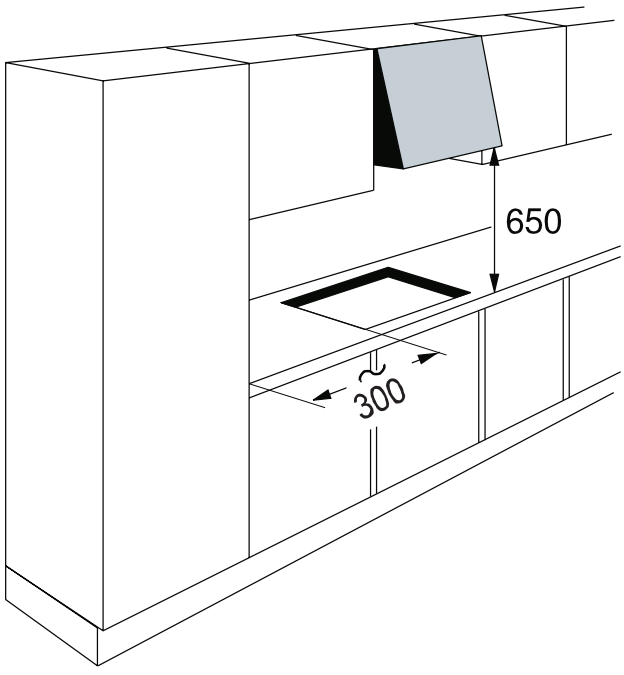
- La plan caractéristique se trouve en dessous de la plan et sur la page de titre de ce manuel d'instructions.



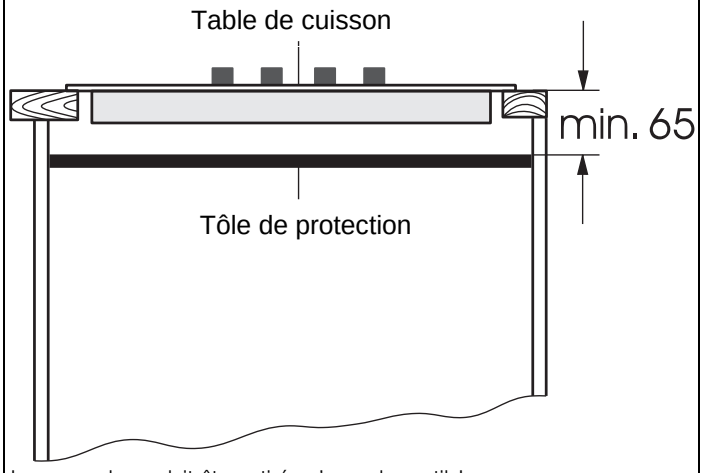








Uniquement pour montage sans cuisinière installée en-dessous



Le couvercle ne doit être retiré qu'avec des outils!

F-Nr:

Mod:

Indication de montage

Remarques sur l'encastrement

- Le plan de travail doit être orienté de façon absolument horizontale et correctement découpé!
- Les distances entre l'évidement pour la table de cuisson (à l'avant, à l'arrière et latéralement) et le mur doivent correspondre à celles mentionnées dans le croquis coté. Cemploi de baguettes de jointage en bois massif sur le plan de travail est autorisé, derrière les plans, dans la mesure où l'on observe les distances minimales prévues. En raison des exigences techniques du travail, la distance latérale séparant la table de cuisson et les pla cards verticaux avoisinants doit mesurer au minimum 300 mm.
- Aucunes moulures transversales ne doivent se trouver sous l'évidement du plan de travail. Il faut les découper au moins aux dimensions de cet évidement.
- L'appareil est du type Y, en ce qui concerne la protection des surfaces environnantes (éléments de meubles) contre toute surchauffe éventuelle. Ceci signifie que sa paroi arrière et une de ses parois latérales peuvent se placer contre des ar moires verticales de hauteur quelconque ou des parois de séparation des pièces. Contre l'autre paroi latérale on ne doit prévoir qu'un meuble ou un appareil de même hauteur que votre table de cuisson.
- Observez le fait que dans les meubles servant à l'encastrement, le revêtement en matière plastique ou le placage doit se coller avec une colle résistant à la chaleur (100 °C).
- L'appareil encastré correctement doit être protégé par un recouvrement, le cas échéant, afin de rendre impossible tout contact accidentel avec des éléments sous tension et les conducteurs de liaison entre la table ou les plaques de cuisson et le bloc de commande. Cette protection ne doit pouvoir être démontée qu'à l aide d'outils.
- Les filtres à buées ou placards muraux installés au dessus doivent se trouver à une distance minimale de 650 mm de la surface chauffante.
- Un four à encastrer Küppersbusch peut être monté sous la table de cuisson.

Nous recommandons de sceller les surfaces des découpes pour éviers et tables de cuisson encastrés dans le plan de travail avec une couche de protection étanche à l'eau.
Après chaque démontage, l'étanchéification doit être renouvelée. Vous pouvez obtenir le joint nécessaire auprès de notre service après-vente sous la référence 53 80 17.

Montage

- Opérer avec précaution lors de l'encastrement. Ne pas poser des outils à arêtes vives et pointus (tournevis, etc.) sur la plan en vitrocérame, ni les laisser tomber dessus.
- La plan de cuisson en vitro-cérame doit absolument reposer sur un plan horizontal et venir exactement à l'alignement du sous-meuble. Toute distorsion risque de conduire à la rupture de cette plan en vitro cérame.
- Ne pas utiliser un tournevis électrique ou pneumatique sans accouplement à friction (dynamométrique 1) ! Evitez un trop fort serrage !

Réaliser la découpe dans le plan de travail

- Réalisez l'évidement du plan de travail le plus exactement possible selon les cotes portées sur les schémas, à l'aide d'une lame de scie plate et de bonne qualité ou d'une défonceuse. Les arêtes de coupe devront ensuite être vernies de manière à empêcher toute pénétration d'humidité.

Placer la table de cuisson vitrocéramique

- Placez la table de cuisson vitrocéramique dans le plan de travail monté horizontalement de telle sorte que le bandeau de commande se trouve à droite.
- Placez soigneusement la table de cuisson dans la découpe et fixez-la au plan de travail avec les éléments de fixation correspondants.
- Après la fixation, contrôler l'étanchéification du plan de travail.

Fixation sur un plan de travail en bois

- Pour les plans de travail en bois, vissez les ressorts de fixation dans la découpe conformément à l'illustration et enfoncez ensuite la table de cuisson des deux côtés de manière égale dans ces ressorts.

Fixation sur un plan de travail en pierre

- Pour les plans de travail en pierre, montez les équerres de vissage et introduisez-y la table de cuisson en vitrocé-ramique par le haut. Ensuite, fixer par en dessous la table de cuisson avec des vis et les brides de fixation (Cf. illustrations).
  - Positionnez la table de cuisson à l'horizontale. En cas de positionnement oblique ou sous tension, la table de cuisson en vitrocéramique risque de se briser !

Fixation sur des plans de travail à surface inégale

- Lors du montage de la table de travail sur un plan de travail présentant une surface inégale, comme par exemple une surface en céramique ou similaire (carrelage, etc.), il faudra alors enlever le joint éventuellement monté sur la table de travail et réaliser l'étanchéification de celle-ci au moyen de matériaux jointifs plastiques tels que le caoutchouc silicone thermo-résistant (non compris dans la livraison).
- Nettoyer les surfaces à étanchéifier selon les indications figurant sur la cartouche. Appliquer la pâte à joint en forme de bourrelet et y appuyer la table de cuisson.
- Découper la pâte à joint excédentaire (en saillie) et nettoyer la surface immédiatement avec de l'eau.

Branchement électrique

- **Il ne faut confier le branchement électrique de la table de cuisson qu'à un électricien qualifié et agréé, qui doit observer strictement les stipulations légales reconnues ainsi que les conditions de branchement de la compagnie locale de distribution d'électricité (cahier des charges).**
- Proteger l'appareil à l'aide des commutateurs-LS, fusibles.
  - Ouvrez le dispositif de séparation prévu dans l'installation.

Branchement électrique	Installation à poste fixe par une boîte de contact pour cuisinières.
Schéma de branchement	des différents dimensionnements du réseaux est indiqué sur la face inférieure de l'appareil.
Puissance connectée	Installation à poste fixe 400 V 3 N ~ 50 Hz (AC 230 V en UK) Tension de l'élément chauffant: 230 V 400 V 3 N ~ courant fusible 16 A 400 V 2 N ~ courant fusible 20 A 230 V 1 N ~ courant fusible 25 A 230 V 3 ~ courant fusible 16 A
Câble de branchement	Utiliser H 05 RR-F ou H 07 RN-F. Longueur du câble 2 m min.

Service après-vente

La plaque signalétique se trouve sur la face inférieure de la table de cuisson. Les données qui y figurent sont à indiquer au service après-vente, quand vous y faites appel, ainsi que lors des commandes de pièces de rechange.

- Lors de réparations, il faut séparer l'appareil du secteur, c.-à-d. que le dispositif de séparation à prévoir dans l'installation est à ouvrir auparavant (en dévissant ou debranchant le fusible, par exemple).